

LACTOBACILLUS HELVETICUS

Nome científico: *Lactobacillus helveticus*.

Sinonímia científica: N/A

Nome popular: N/A

Família: N/A

Parte Utilizada: N/A

Composição Química: Cepas contendo no mínimo 140 Bilhões UFC/g

Formula molecular: N/A

Peso molecular: N/A

CAS: N/A

DCB: N/A

DCI: N/A

A Organização Mundial de Saúde define probióticos como “microrganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefício à saúde do hospedeiro”.

É um suplemento alimentar microbiano vivo, que afeta de maneira positiva o organismo por repor a microbiota. *Lactobacillus helveticus* é uma bactéria láctea do grupo homofermentativo, é frequentemente utilizada na produção de leites e queijos. Inclusive o nome helveticus vem da palavra latina *Helvetia* que significa Suíça devido ao fato de ser utilizada na produção do queijo suíço.

Assim como as outras bactérias ácido lácticas, são benéficas à saúde, pois equilibram a flora intestinal, contribuindo para a digestão, estímulo do sistema imunológico e inibição de patógenos.

Vendas

(19) 3429 1199
Estrada Vicente Bellini, 175

vendas@florien.com.br
www.florien.com.br

Indicações e Ação Farmacológica

Lactobacillus helveticus é indicado em casos de estresse, ansiedade, depressão, intolerância à lactose, diarreia, síndrome do intestino irritável, auxilia no controle da pressão arterial, reduz risco de infecção em crianças, estimula o sistema imunológico, inibe bactérias patogênicas e regulariza o trânsito intestinal. Por ser uma bactéria ácido láctica, auxilia na propagação de bactérias benéficas ao equilíbrio gastrointestinal e impedem a proliferação dos microrganismos nocivos ao tubo digestivo, com isso, melhoram a digestão, a função imunológica, bem como aumentam a absorção de nutrientes e lipídios no intestino. Também regulam o trânsito gastrointestinal, aumenta o poder de absorção da lactose pelo organismo, reduzindo assim a intolerância ao leite. O equilíbrio bacteriano fora do normal está associado a várias doenças e distúrbios. Recentemente descobriu-se que o trato gastrointestinal se comunica com o cérebro, e com isto, distúrbios intestinais podem estar ligados ao estresse, ansiedade e depressão. Com isto, estudos vêm demonstrando o papel terapêutico de bactérias probióticas nos sintomas psiquiátricos relacionados ao humor. Um estudo realizado por Jauhiainen e colaboradores em 2005, demonstrou que a administração diária do *L. helveticus* em leite fermentado, teve um efeito redutor da pressão arterial em pacientes hipertensos devido aos seus peptídeos bioativos, sendo, portanto, um potencial para o tratamento da hipertensão arterial. Esses peptídeos produzidos também são responsáveis por efeitos antioxidantes, hipocolesterolêmico, atividade opióide e ainda atividade ansiolítica capaz de aliviar os sintomas do estresse.

Toxicidade/Contraindicações

Pode ocorrer aumento discreto na produção de gases, desconforto abdominal e até mesmo diarreia, que se resolve com o tempo.

Vendas

(19) 3429 1199
Estrada Vicente Bellini, 175

vendas@florien.com.br
www.florien.com.br

Dosagem e Modo de Usar

Recomenda-se a incorporação gradual de probióticos na dieta num período de 2 a 3 semanas.

A dose diária recomendada é de até 10 bilhões de UFC, ou conforme orientação e prescrição.

Referências Bibliográficas

JAUHAINEN, T. **Lactobacillus helveticus fermented milk lowers blood pressure in hypertensive subjects in 24-h ambulatory blood pressure measurement.** Am J Hypertens, vol. 12, p. 1600-5, 2005.

RAO, A.V., et al. **A randomized, double-blind, placebo-controlled pilot study of a probiotic in emotional symptoms of chronic fatigue syndrome.** Gut Pathogens. 2009

WENDLING, L.K; WESCHENFELDER, S. **Probióticos e alimentos lácteos fermentados – Uma revisão.** Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes, v. 68, n. 395, p. 49-57, 2013.